

COINTE RASITE

Tablas



- Mix de Ibéricos de Bellota (jamón, lomo y chorizo) 20 €
- De jamón ibérico 18 €
- De queso de Castilla con anchoas de Sautoña selección 20 €
- Selección de quesos (Couda, azul, artesanal veja, ahumado San Simón da Costa) 18 €
- Príncipe Azul: Conserva artesanal de bonito de Burela sobre cama de tomate y cebolla 15 €
- De antxoas Premium de Sautoña con pimientos asados 22 €
- De Copa de lomo ibérico 100% bellota 18 €

Raciones (ideal para picar y compartir)

- Patatas fritas con salsas (ali-oli, barbacoa y bravas) 5 €
- Colas de langostino al ajillo 14 €
- Pulpo á feira 18 €
- Cazuela de pulpo con gulas y langostinos al ajillo 18 €
- Langostinos crocanti 14 €
- Langostinos Kataifi (Teriyaki, ali-oli, mango y curry) (10 uds.) 16 €
- Croquetas caseras de chipirones en su tinta 12 €
- Zamburiñas a la plancha 18 €
- Mejillones de las Rías Gallegas al vapor 8 €
- Berberechos XL al vapor (300 gr.) 16 €
- Bacalao a la plancha con patata cocida y ensalada (300 gr.) 20 €
- Chipirones a la plancha sobre cama de tomate y cebolla 14 €
- Pizarra de mar (pulpo, zamburiñas, chipirones y langostinos) 30 €
- Kokotxas de bacalao al pil-pil sobre patatas panaderas 20 €
- Rayo a la gallega (ración +- 400 gr.) 18 €
- Bonito de Burela en salsa de tomate con patatas 15 €
- Ventresca de bonito de Burela con patata cocida y ensalada tomate 26 €

* Solo temporada

* Solo temporada



(Bonito y ventresca solo en temporada)

LA CARNE ES DÉBIL

- Torreznos de Soria con patatas fritas y huevos 15 €
- Croquetas caseras de jamón ibérico 12 €
- Taquitos de pollo con salsas 10 €
- Raxo con patatas (taquitos de lomo adobados) 12 €
- Alitas de pollo frescas adobadas con patatas fritas 10 €
- 2 huevos con patatas y jamón ibérico 14 €
- Nachos con ternera gallega y queso fundido 15 €
- "Steak tartar" de vaca gallega 22 €
- Carrilleras de ternera gallega premium al vino tinto con patatas fritas 18 €
- Secreto de cerdo ibérico con patatas fritas y salsa chimichurri 15 €
- Entrecot Premium añejo con patatas fritas y pimientos (+-350 gr.) 18 €



FOOD & DRINKS

Los platos + consumidos y + valorados por nuestros clientes

Algo fresquito

- Pastel casero de Cabracho 10 €
- Ensaladilla "Contraste" con bonito de Burela 9 €
- Salpicón de rape con langostinos 20 €
- Espárragos XXL de Navarra rellenos de ventresca de bonito de Burela (6 uds.) 22 €
- Salpicón de pulpo con mejillones y gambas (350-400 gr.) 18 €

Tostas



- Cecina con cebolla caramelizada y foie 10 €
- Cecina con queso de cabra y mermelada de tomate 12 €
- Jamón ibérico con pan tumaca 12 €
- Bonito de Burela con pimientos del piquillo 10 €
- Bonito de Burela en cama de aceitunas negras y mermelada de tomate 10 €
- Lomos de sardina ahumada con mermelada de tomate 14 €

Ensaladas



- Mixta (bonito, espárragos, huevo cocido, maíz, tomate, lechuga, zanahoria y aceitunas) 10 €
- Canabrica (tomate, lechuga, cebolla, anchoas, boquerones y bonito de Burela) 9 €
- César (tomate, lechuga, cebolla, pechuga de pollo, bacon, picatostes, huevo y salsa César) 9 €
- Ahumados (variado de ahumados, queso fresco, tomate, lechuga y picatostes) 11 €
- Ensalada de Burela (bonito Burela, lechuga, tomate, cebolla, mejillones en escabeche) 10 €
- Ensalada italiana vegana (lechuga, tomate cherry, garbanzos, aceituna negra y cebolla morada con aliño "Contraste") 9 €

Hamburguesas



- Temera gallega simple (hamburguesa 200 gr. y queso) 7 €
- Temera gallega completa (hamburguesa, queso, tomate, lechuga y cebolla) 7,50 €
- Buey Angus (queso rulo de cabra, tomate, lechuga y cebolla caramelizada) 8,50 €
- JAM-BURGUESA (100% carne ternera gallega + queso ahumado + tomate + jamón ibérico) 9 €
- Atún rojo (atún rojo, tomate natural, queso San Simón y salsa de soja) 9 €
- Hamburguesa vegana de verduras asadas 7 €
- Hamburguesa de rape y langostinos completa 8,50 €
- Cachopo-Burguer especial "Contraste" (carne vaca gallega, bechamel y rabo de toro) 12,00 €
- Completa de vaca frisona (carne 100% vaca frisona, queso cheddar, tomate, mix de lechugas y cebolla) 8,50 €

* Todas las hamburguesas van con patatas fritas

Reservas: 982 888 929

Horario cocina: 13:00 - 15:45 / 20:00 - 23:45

Disponible servicio: "TAKE AWAY"

